CREME DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 litro de leite

3 latas de milho

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

400 g de queijo mussarela

3 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque metade do leite e bata com 1 e 1/2 lata de milho (escorrido) até triturar

Em uma panela dissolva o amido no restante do leite e acrescente o leite batido com milho

Misture o cheiro

Mexa bem e acrescente todo o queijo (aos poucos) e mexa até engrossar bem

Rende aproximadamente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4424-creme-de-milho-com-queijo.html